

RESTAURANT MARKTHALLE

FONDUE-KARTE

ZUM TEILEN

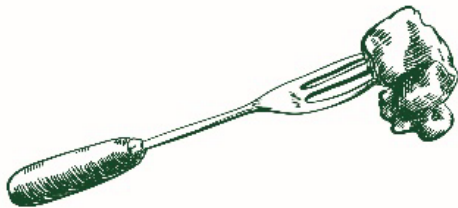
Austern 3 Stk. **18.00** / 6 Stk **36.00**
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone
und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **29.50**
Mostbröckli, Bauernschinken, Räucherspeck
Walliser Roggenbrot und Butter / Schweiz

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speck und Ei **16.50**
mit Croutons an Frenchdressing

Nüsslisalat mit Ei und Croutons **14.50**
an Frenchdressing



**ALLE FONDUES WERDEN AB 2
PERSONEN ZUBEREITET** Preise pro
Person

Moitié moitié **26.50**
Gruyere / Fribourger Vacherin

Brauer-Fondue **28.50**
mit Speck, Zwiebeln und Bier

Walliser Tomaten-Fondue **28.50**
mit hausgemachter Tomatensauce
und Gschwellti

Trüffel-Fondue **35.00**
mit Trüffelbutter und frischen Trüffeln

Wochenhit-Fondue **26.50**
Sauerkrautfondue

EXTRAS ZUM FONDUE

**Schale mit Silberzwiebeln,
Cornichons, Minimaïs oder gemischt** **5.50**
hausgemacht mit Süssmost und Senfsamen

Korb Gschwellti **5.50**

Pommes frites **7.50**

DESSERTS

Mini Dessert **4.00**
Panna Cotta mit Haselnüssen und Milchkaramell
oder
Schokoladenmousse mit karamellisierten Erdnüssen

Hausgemachtes Birnensorbet **14.50**
Büschelbirnensorbet mit Williams

SPIRITUOSEN

Apricotine 40% 2cl **8.00** 4cl **12.00**

Williams 40% 2cl **8.00** 4cl **12.00**

Kirsch zum tünkle 4cl **8.00**



RESTAURANT MARKTHALLE

GETRÄNKE-KARTE

LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir neu in Kooperation mit Wasser für Wasser (WfW) aufbereitetes Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure

Unsere Spenden fliessen zu 100% in die WfW-Projektarbeit in Afrika. Mehr Informationen finden Sie unter wfw.ch.

Das Leitungswasser bieten wir zum Pauschalpreis an und füllen nach solange Sie Durst haben.

Leitungswasser still oder sprudelnd **5.00**
pro Person à discrétion

Wir haben auch weiterhin herkömmliches Mineralwasser für Sie im Angebot.

PRE DINNER COCKTAILS

Glühwein rot **7.50**
hausgemacht mit Orangenschnitz

Negroni **16.50**
Gin, Campari, roter Wermut, Orangenschnitz

Negroni sbagliato **14.50**
Campari, roter Wermut, Prosecco
Orangenschnitz

Americano **12.50**
Campari, roter Wermut, Soda, Orangenzeste

Gin Tonic **16.00**

SCHAUMWEIN

Cuvée Col Sandago Extra-Dry 11.5% 1dl **9.00**
Spumante / Chardonnay
Case Bianche, Venetien, Charmat

Franciacorta Brut 12% **1dl 12.00**
Chardonnay / Pinot Nero
Majolini, DOCG Lombardei, Flaschengärung 48 M.

EMPFEHLUNG OFFENWEINE

WEISSWEIN

Plan Loggier Trois 2019 13.5% **1dl 9.00**
Pinot blanc / Sylvaner / Heida
Bonvin, AOC St-Léonard, Stahltank

ROTWEIN

Clos du Château 2019 13.5% **1dl 8.50**
Pinot noir / Merlot
Bonvin, Sion, Stahltank

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix
Serge Divernois 2020 12.8% **1dl 10.00**
Pinot Noir, Neuchâtel AOC, Stahltank



EMPFEHLUNG FLASCHENWEINE

Plan Loggier Trois 2019 13.5% **54.00**
Pinot blanc / Sylvaner / Heida
Bonvin, AOC St-Léonard, Stahltank

Heida, Bonvin 2019 **62.00**
Heida (Païene), Stahltank, Wallis AOC, 13.5%

Petite Arvine, Bonvin 2019 **62.00**
Petite Arvine, Stahltank, Wallis AOC, 13.5%

Clos du Château 2019 13.5% **52.00**
Pinot noir / Merlot
Bonvin, Sion, Stahltank